Himbeerbowle

An lauen Sommerabenden mit Freunden zusammen sitzen und eine Himbeerbowle genießen, ist einfach wunderbar. Das Rezept dafür ist so einfach, das darf man sich nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Foto: pfatter

Zutaten

1 l	Weißwein
1 l	Sekt
1 EL	Wasser
3 EL	Feinkristallzucker
300 g	Himbeeren

Zubereitung

1. Für die **Himbeerbowle** Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen und warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

2. Himbeeren putzen und mit dem kalten Zuckerwasser begießen. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann mit Weißwein übergießen und wieder 30 Minuten kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.

Tipp

Noch intensiver wird das Aroma der Himbeerbowle durch die Zugabe von einem Schuss Himbeergeist.